

Fritada de Hortalizas (Pisto) Especial Lata 1/2 kg

DATOS FISCALES

SACESA SELECCION S.L.

www.sacesaseleccion.com

Fecha Realización: 20/03/2019

Polígono La Maja, Parcela, P-6 26580 Arnedo (La Rioja) LA RIOJA

Fecha Revisión: 27/07/2021

Tfno. 941132305

email: sacesa@sacesaseleccion.com

Registro Sanitario: 40.17.335/LO

FICHA TÉCNICA

INFORMACIÓN PRODUCTO

CÓDIGO: 0916

Fritada de Hortalizas

Fried Garden Vegetables

Ratatouille

Fritada

ⓔS Fritada de Hortalizas

Ingredientes: tomate (44%), berenjena (13%), calabacín (13%), cebolla (9%), pimiento (9%), azúcar, aceite oliva virgen extra (3%), sal, espesante: E-1440 y acidulante: E-330. Sin gluten. Lote / Consumir preferentemente antes del: ver envase. Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener refrigerado en un envase no metálico y consumir en un máximo de 5 días.

ⓔN Fried Garden Vegetables

Ingredients: tomato (44%), aubergine (13%), courgette (13%), onion (9%), pepper (9%), sugar, extra virgin olive oil (3%), salt, thickener: E-1440 and adiculant: E-330. Gluten-free. Lot / Best before: see packaging. Storage: keep in a cool, dry place. Once opened, keep refrigerated in no metallic packaging and use within 5 days.

ⓔR Ratatouille

Ingrédients: tomate (44%), aubergine (13%), courgette (13%), oignon (9%), poivron (9%), sucre, huile d'olive vierge extra (3%), sel, épaississant: E-1440 et acidifiant: E-330. Sans gluten. voir emballage. À consommer de préférence avant le : voir emballage. Conservación: Conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouverte, conserver au réfrigérateur sans emballage métallique et consommer dans un délai maximum de 2-3 jours.

ⓔT Fritada

Ingredientes: tomate (44%), beringela (13%), aboborinha (13%), cebola (9%), pimiento (9%), açúcar, azeite virgem extra (3%), sal, espessante: E-1440 e acidificante: E-330. Sem glúten. Lote / Consumir de preferência antes de: ver embalagem. Conservação: conservar em lugar fresco e seco. Uma vez aberto, conservar no frigorífico em recipiente não metálico e consuma em no máximo 2-3 dias.

Producto de España-Product of Spain-Produit d'Espagne-Produto da Espanha

Capacidad: 425 ml

Peso Neto: 420 g

Alérgenos: no contiene alérgenos.
contains no allergens.
ne contient pas d'allergènes.
não contém alérgenos.

OMG's: El producto no ha sido modificado genéticamente ni procede de materias primas que hayan sido modificadas genéticamente.

Envase: RO-425

Vida Útil: 5 años.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

Valor Energético	298 kJ /	71 kcal
Grasas	2,0 g	
de las cuales saturadas	0,6 g	
Hidratos de Carbono	13,4 g	
de los cuales azúcares	10,2 g	
Fibra Alimentaria	g	
Proteínas	1,4 g	
Sal	1,7 g	

DATOS LOGÍSTICOS

Unidades Caja:	12
Unidades Base Palet:	12
Alturas Palet:	13
Total Cajas Palet:	156

EAN13: 8435564900916

DUN14: 18435564900913

Condiciones de Almacenamiento:

El producto permanece en el almacén en el que se le preserva de la humedad y de los cambios bruscos de temperatura. Se le mantiene en condiciones óptimas de limpieza y estabilidad, protegiéndole de posibles roces o movimientos bruscos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

VACÍO (hg cm): Presencia.

ESPACIO DE CABEZA: máx. 7% de la altura del envase.

pH: < 4,5

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Producto comercialmente estéril: ausencia de alteración física, química u organoléptica tras la incubación durante 7 días a 37°C, conforme a la norma AFNOR NF V 08-408. Ausencia de microorganismo y sustancias derivadas en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

MUESTRA TESTIGO INCUBADA A TEMPERATURA AMBIENTE

BACTERIAS ANAEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

MOHOS Y LEVADURAS: Ausencia.

BACTERIAS AEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

MUESTRA INCUBADA A 37°C DURANTE 7 DÍAS

BACTERIAS AEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

BACTERIAS ANAEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

MOHOS Y LEVADURAS: Ausencia.

LACTOBACILOS: Ausencia.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: Típico del producto. Ausencia de manchas.

OLOR: Típico del producto. Ausencia de olores extraños.

SABOR: Típico del producto. No presenta sabores extraños.

ASPECTO: Típico del producto.

TEXTURA: Típico del producto.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

El producto cumple con toda la legislación aplicable y, específicamente, la referente a plaguicidas, metales pesados, micotoxinas y otros contaminantes y de idoneidad de los materiales de envasado (UE 396/2005, CE 1881/2006 Y CE 1935/2004, así como sus actualizaciones).

LÍMITES MÁXIMOS RESIDUOS METALES PESADOS

Plomo: 0,10 ppm (*)

Estaño: 200 ppm (*)

Cadmio: 0,05 ppm (*)

(*) Reglamento CE 1881/2006 de la comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de alimentos determinados contaminantes en los productos.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG'S

MATERIA PRIMA	Nº ESPECIFICACIÓN		
	SI	NO	Cont. Cruzada
Contiene (Según Directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE y 2006/142/CE)			
Este artículo está fabricado con productos o derivados de productos genéticamente modificados (OMG's)		X	
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y variedades híbridas		X	
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X	
PESCADO y productos a base de pescado		X	
HUEVOS y productos a base de huevo		X	
CACAHUETES y productos a base de cacahuetes		X	
SOJA y productos a base de soja		X	
LECHE Y SUS DERIVADOS (incluida la lactosa)		X	
FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados		X	
APIO y productos derivados		X	
MOSTAZA y productos derivados		X	
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		X	
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES mayor o igual a 10 mg/Kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂		X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X	